



SPÄTZLE-AUFLAUF

von Irma Forster



ZUTATEN

1.000 g Spätzle
300 g Kochschinken
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Schmand
250 g Kochsahne
200 g Milch
100 g Schmelzkäse

2 gehäufte TL Feines Süppchen*
1 TL Umami*
5 Umdrehungen Royales Genuss Salz*
5 Umdrehungen Meersalz*
5 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
150 g geriebener Gouda

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 ° O/U vorheizen.

Die Auflaufform etwas fetten und die Spätzle darin verteilen.

Den Kochschinken in Würfel schneiden und auf die Spätzle geben.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und 2/3 davon in die Form geben.

Schmand, Kochsahne, Schmelzkäse und Gewürze miteinander verrühren, in die Form gießen und gut mit den anderen Zutaten verrühren.

Zum Schluss den geriebenen Käse darüber geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Zwiebelringen bestreuen.

*Edelschmaus Originalprodukt